

Velouté de potimarron

Coût : 0.45€/personne

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 750gr de potimarron
- 1.5 oignons
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200gr de sauce tomate
- 800cl d'eau
- ½ cuillère à soupe de sel

Etapas :

- **Emincer les oignons, puis les faire dorer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils caramélisent.**
- Couper les potimarrons, enlever les graines (on peut garder la peau). Les couper en **petits morceaux et les verser dans la cocotte avec l'eau, le sel et la sauce tomate.** Poser un couvercle et laisse cuire pendant 25 minutes.
- Mixer, ajouter une pincée de poivre.
- **Si le velouté est trop épais, on peut ajouter un peu d'eau.**